MUNICIPIO DE EL BAGRE
PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. ESAL-005 de 2026
DIRIGIDO A ENTIDADES PRIVADAS SIN ÁNIMO DE LUCRO
INVITACION PÚBLICA

OBJETO: "INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E-, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL BAGRE DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL AL CONVENIO N°460001938 ENTRE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL BAGRE".

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN: Proceso de Selección – Artículos 5, 6, 7 y 8 del Decreto 092 de 2017, artículo 96 de la Ley 489 de 1998.

PRESUPUESTO: El valor estimado del convenio a suscribirse será la suma de **DOS MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA PESOS M/L ($2.030.838.540)** en el cuál el municipio hará un aporte de **MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($1.934.131.943),** de los cuales **CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/L ($406.620.289) CORRESPONDEN AL RECONOCIMIENTO ECONÓMICO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y el oferente ganador estará dispuesto a hacer un aporte mínimo por valor del 4,76% del valor aportado por el municipio, es decir, para el presente proceso mínimo la suma de La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597),** los recursos del municipio están amparados con cargo a disponibilidad presupuestal 01239 del 15 de septiembre de 2026, expedido por la Secretaría de Hacienda.

El Municipio constituye la célula básica de la organización estatal. Tiene por objeto, dentro de un régimen de autonomía, cumplir las funciones y prestar los servicios a su cargo, promover el desarrollo de sus territorios y el mejoramiento sociocultural de sus habitantes.

La atención nutricional a los escolares en el sector público se inició en Colombia en 1941 mediante la expedición del Decreto 319 del 15 de febrero, por el cual el Gobierno fijó pautas para la asignación de aportes de la Nación destinados a la dotación y funcionamiento de los restaurantes escolares, bajo la responsabilidad del Ministerio de Educación Nacional.

Actualmente se establecen los lineamientos técnicos y administrativos y estándares del Programa de Alimentación Escolar –PAE- para Colombia, y en el municipio de El Bagre se establecen estrategias en el presente documento que dan respuesta a dicho lineamientos y al convenio –PAE- con la gerencia de Seguridad Alimentaria de la gobernación de Antioquia MANA, donde se quiere hacer uso del PAE para lograr aspectos potenciales en el desarrollo municipal, entre ellos: motivar,

fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, posibilitando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase. Además, con la entrega del complemento alimentario para escolares, se implementa una estrategia educativa en hábitos alimentarios adecuados y estilos de vida saludables, con la cual se impacta no sólo al menor sino también a la familia y comunidad en general.

Desde la localidad se propende por garantizar la atención a niños, niñas y adolescentes desde el grado preescolar e incluso a secundaria para aquellos adolescentes que presentan situaciones críticas para evitar su retiro del sistema educativo. Es importante que desde la escuela se aborde la problemática de inseguridad alimentaria y nutricional, y que se eduque a los estudiantes en la cultura de hábitos alimentarios y estilos de vida saludable.

Las estrategias del PAE son coherentes con la intención de cumplimiento a la Ley 1098 de 2006, de manera que se restablezcan los derechos de los niños, las niñas y adolescentes vulnerados y a la vez se integren los principios y derechos reconocidos y consagrados en la Convención sobre los Derechos del Niño, la cual fue suscrita por nuestro país en 1990.

La malnutrición infantil se ha convertido en un problema de salud pública dada su magnitud, donde la población que más resulta afectada es la menos favorecida, todo ello resultante de la interacción de una serie de factores de carácter económico, social y político, que afectan el bienestar de la población infantil, entre ellas la que se encuentra en edad escolar, trayendo consecuencias como: el inadecuado desarrollo físico, mental y psicosocial, un bajo rendimiento académico, la deserción escolar y el ausentismo, altos índices de agresividad, bajo rendimiento físico, baja estatura y peso con relación a la edad, apatía, desconcentración, indiferencia, disminución de la capacidad visual, anemia, problemas en la cavidad bucal y aumento en la susceptibilidad para contraer enfermedades infecciosas por debilidad del sistema inmunológico.

Se debe propender para que el fin primordial sea coordinar acciones de intervención desde diferentes perspectivas con el propósito de mejorar las condiciones de salud y la calidad de vida de la población más vulnerable, especialmente de los menores de 14 años y sus familias de los niveles I y II del SISBEN y realizar un trabajo con enfoque intersectorial, interinstitucional e interdisciplinario, con participación comunitaria, para que la ciudadanía participe como actores sociales activos y no meramente como asistidos, todo esto estando en concordancia con la ordenanza departamental 017 de 2003.

Desde hace muchos años, el municipio de El Bagre ha venido trabajando con el -PAE y en cada periodo administrativo se han aunado esfuerzos para contribuir a mejorar cada vez más el funcionamiento de dicho programa, actualmente en el periodo 2024 – 2027 con el plan de desarrollo *“La misión que nos une”,* en cabeza del alcalde Marco Trespalacios Bulloso, se ha propuesto establecer articulación a los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE -.MEN, pero además realizar gestión de recursos propios para el beneficio de los niños, niñas y adolescentes del municipio.

Aunque es claro que, a través de un programa de complementación alimentaria, no se mitiga el hambre de una forma radical, si se pueden lograr cumplir muchos aspectos positivos entre ellos: motivar, fortalecer y lograr la permanencia de los menores en el sistema educativo, logrando aumentar los conceptos, aptitudes, habilidades y destrezas que sólo se adquieren en las aulas de clase.

Teniendo en cuenta lo anterior se plantea la necesidad de diseñar y ejecutar un convenio para implementar el PAE de acuerdo a los Lineamientos del –MEN- y con los términos y alcances establecidos en el mismo.

La ración tipo complemento alimentario es la ración preparada en sitio, es la mejor alternativa del municipio para brindar a la población en las instituciones educativas; a través de la celebración de convenios de régimen especial contemplados en la Constitución Política de Colombia, en el artículo 355 y el Decreto 092 de 2017, El municipio puede aunar esfuerzos con entidades sin ánimo de lucro, con el propósito de impulsar programas y actividades de interés público acorde con el Plan de Desarrollo Municipal.

La celebración de este convenio, permite la integración de quienes participan en la satisfacción de este tipo de necesidades, y se realiza con el propósito de dar cumplimiento a las Políticas Nacionales y Municipales que contempla dentro de sus programas y proyectos, acciones en materia educativa, consistente en la disminución de la tasa de deserción escolar de las Instituciones Educativas, asignando recursos destinados a la alimentación escolar que le permitan llegar a los sectores más vulnerables del Municipio de El Bagre, en este sentido, el programa de alimentación escolar está dirigido a niños, niñas y adolescentes entre 5 y 17 años con matrícula oficial principalmente población vulnerables que presente riesgo en el estado nutricional, lo que ocasiona retardo en su crecimiento, en su desarrollo psicomotriz y deserción escolar o población víctima del conflicto armando y minorías étnicas.

Los programas de alimentación escolar tienen su sustento jurídico en la Ley 715 del 2001, por la cual se define la inversión en los Departamentos a través de SGP, para desarrollar programas de alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales de su jurisdicción, con el fin de contribuir a mejorar la situación alimentara de los escolares más pobres, en concordancia con el numeral 17 del artículo 76 de la misma ley. Estos recursos deberán ser ejecutados conforme a lo dispuesto por la resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021 por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la cual se establecen orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y se destacan los siguientes puntos:

- Educación inclusiva: Todos los niños, niñas, adolescentes y jóvenes (NNAJ), independiente de su condición, situación social o económica, diversidad cultural, sexual o

de aprendizaje, deben tener oportunidad para acceder al Programa de Alimentación Escolar.

- Atención integral a la primera infancia. Asegurar que en cada uno de los entornos educativos en los que se preste el PAE en el nivel preescolar, existan las condiciones adecuadas para garantizar tanto la promoción como el desarrollo integral.
- Respeto y atención a la diversidad: Reconocer de manera pertinente a la diversidad cultural de los beneficiarios del Programa, y en especial a la población de NNAJ registrados en el Sistema de Matrícula - SIMAT como población étnica, respetando sus particularidades y adecuando el programa a su cultura y entorno. Enfoque diferencial Territorial. Reconocer las particularidades de los territorios dentro de la diversidad regional y local, articulando con oportunidad a la nación y los territorios, en los diferentes aspectos del PAE y con los otros sectores; El enfoque territorial debe ir de la mano con la preferencia en la adquisición de bienes y servicios locales.

- Remisión a los principios de la función pública: Las actuaciones de los actores del Programa deberán siempre guiarse por los principios de transparencia, participación, moralidad, publicidad, economía, celeridad y responsabilidad entre otros, para que se garantice la óptima planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar

Tanto a nivel municipal, nacional como internacional, se ha dado relevancia a la garantía de los derechos de los niños y las niñas, en especial los derechos a la educación y a la alimentación, en dicho sentido fue ratificada en Colombia la Convención sobre los derechos de los niños, además de ser elevados al rango de fundamentales en el artículo 44 de la Constitución Política.

En armonía con el marco normativo descrito, se encuentran la Ley 1098 de 2006 de infancia y adolescencia, así como la Ley 1176 de 2007 que constituye la carta de navegación para cuándo del Programa de Atención al Escolar se trata.

Ahora bien, en materia de políticas públicas se encuentran el CONPES 113 de 2008 para el nivel nacional, y los Lineamientos técnicos del Programa de Alimentación al Escolar y su Resolución modificatoria N°16432 del 2 de octubre de 2015 de la Ordenanza 017 de 2008 para el Departamento de Antioquia, las cuales recogen los mandatos constitucionales en materia de seguridad alimentaria y nutricional.

En consideración a todo lo expuesto el municipio de El Bagre ha estimado pertinente y necesario. “INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E-, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL BAGRE DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL AL CONVENIO N°460001938 ENTRE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL BAGRE”

PLAZO: Se establece como plazo de ejecución del contrato, **VEINTIOCHO (28) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR**, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.

Instrucciones preliminares

En el evento de conocerse casos especiales de corrupción en las Entidades del estado, se debe reportar el hecho al programa presidencial "Lucha contra la corrupción" a través de los números telefónicos (1) 560 10 95, (1) 565 76 49, (1) 562 41 28, correo electrónico en la dirección webmasteraanticorrupcion.gov.co.

CAPÍTULO I

1. PRINCIPIOS ORIENTADORES

1. Que el Decreto 092 de 2017 "Por el cual se reglamenta la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro a la que hace referencia el inciso segundo del artículo 355 de la Constitución Política", contiene disposiciones especiales para la contratación con entidades privadas sin ánimo de lucro y en el artículo 5, establece procesos de selección aunque no define su procedimiento.
2. Que el Decreto 092 de 2017 no establece plazos ni condiciones para llevar a cabo el proceso de selección y Colombia Compra Eficiente en la sección mitos y verdades, a continuación se presenta el link: https://www.colombiacompra.gov.co/content/mitos-y-verdades-de-la-aplicacion-del-decreto-092-de-2017, dice: *"El Decreto 092 de 2017 establece la necesidad de que la Entidad Estatal haga un proceso competitivo, pero no establece plazos ni condiciones. Las Entidades Estatales son autónomas de establecer los términos y condiciones de estos procesos".*
3. Que como consecuencia de lo anterior, la Administración Municipal establece un proceso donde se garantice la selección objetiva, la publicidad y la participación de entidades privadas sin ánimo de lucro a quienes pueda interesar el presente proceso.
4. Que como no existe un modelo predefinido o una guía establecida por Colombia Compra Eficiente u otra entidad o antecedentes, se toma como referente el proceso de mínima cuantía del 94 de la Ley 1474 de 2011.
5. Que para la realización de este proceso de contratación es necesario aclarar a los interesados en participar, a la ciudadanía en general y a los organismos de control pertinentes, que el municipio de El Bagre, se encuentra interesado en la contratación del siguiente objeto: INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E-, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL BAGRE DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN

NACIONAL AL CONVENIO N°460001938 ENTRE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL BAGRE, el presente proceso corresponde a una contratación establecida mediante el Decreto 092 de 2017.

6. El presente proceso cuenta con los estudios previos, los cuales se encuentran en documento anexo a este proceso y hacen parte integral del mismo.
7. Que la Administración Municipal, para efectos de evaluación y seguimiento del proceso se designa un comité asesor y evaluador.

CAPÍTULO II

2. OBJETO DE LA CONTRATACION

El Municipio de El Bagre, se encuentra interesado en contratar: INTEGRAR ESFUERZOS PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - P.A.E-, A TRAVÉS DEL CUAL SE BRINDA UN COMPLEMENTO ALIMENTARIO A LOS NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES DE LA MATRICULA OFICIAL DEL MUNICIPIO DE EL BAGRE DE ACUERDO CON LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL AL CONVENIO N°460001938 ENTRE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA Y EL MUNICIPIO DE EL BAGRE, por lo cual solicita ofertas de entidades privadas sin ánimo de lucro dispuestas a aportar mínimo el 4,76% del valor presente proceso y que cumplan con los requisitos y especificaciones exigidos en el presente proceso.

3. PLAZO DE EJECUCIÓN

Se establece como plazo de ejecución del contrato, VEINTIOCHO (28) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR, contado a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio, contados a partir de la fecha de suscripción del acta de inicio.

4. VALOR DEL CONTRATO Y FORMA DE PAGO.

El valor estimado del convenio a suscribirse será la suma de **DOS MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA PESOS M/L ($2.030.838.540)** en el cuál el municipio hará un aporte de **MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($1.934.131.943),** de los cuales **CUATROCIENTOS SEIS MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y NUEVE PESOS M/L ($406.620.289) CORRESPONDEN AL RECONOCIMIENTO ECONÓMICO AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS** y el oferente ganador estará dispuesto a hacer un aporte mínimo por valor del 4,76% del valor aportado por el municipio, es decir, para el presente proceso mínimo la suma de La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597),** los recursos del municipio están amparados con cargo a disponibilidad presupuestal 01239 del 15 de septiembre de 2026, expedido por la Secretaría de Hacienda.

4.1. Forma de Pago: El desembolso de los recursos: Se harán desembolsos parciales mensuales (por entregas cumplidas de ración preparada en sitio a 20 días calendarios escolar), previo informe entera satisfacción de las actividades realizadas por quien sea el supervisor del contrato, y luego de la presentación de la cuenta de cobro respectivas y el pago al sistema integral de seguridad social en salud y pensiones

Los desembolsos se harán de acuerdo con la disponibilidad de recursos en la tesorería, a los quince días calendario contados desde la fecha en que se recepciona en dicha tesorería, la orden de desembolso debidamente diligenciada y soportada, previa certificación del supervisor de que los servicios fueron recibidos a entera satisfacción.

PARÁGRAFO PRIMERO: Para cada pago el contratista deberá llegar el correspondiente informe de ejecución, acompañado de la certificación e informe de cumplimiento otorgada por las instituciones educativas donde se presta el servicio, el acta de ejecución donde se acredite el recibo a satisfacción del servicio por parte del Supervisor y la acreditación del pago al día en sus obligaciones con el sistema general de seguridad social (salud, pensiones y riegos) así como los aportes parafiscales, cuando haya lugar a ello, además de los requisitos administrativos que para la efecto determine la entidad.

Entre los impuestos que estarán a cargo del oferente, a manera de enunciado, y sin perjuicio del deber que tienen los proponentes de informarse al respecto, se tienen los siguientes:

Ítem	Impuestos	Porcentaje
1	Rte. Industria y comercio	1%
2	Estampilla procultura	2%
3	Estampilla pro atención integral adulto	4%
4	Estampilla pro-hospital	1%

5. CONDICIONES TÉCNICAS EXIGIDAS:

Entrega de una ración preparada en sitio (para distribuir dentro de la institución educativa), que para el convenio a celebrar es modalidad complemento alimentario (mañana o tarde), durante el calendario escolar (80 días hábiles calendarios escolar) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria

que aporte como mínimo entre el 25% al 30% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de El Bagre.

CICLO DE MENU RPS REGULAR PAE 2026

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: EL BAGRE
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: NA; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: NA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/oc	MENÚ No. 2	gr/oc	MENÚ No. 3	gr/oc	MENÚ No. 4	gr/oc	MENÚ No. 5	gr/oc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE LENTEJAS CON CARNE DE CERDO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Carne de cerdo (Magra)	30
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	6	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Pimentón	3	Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0,3	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ Y PAN BOLA		AREPA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA	
	Pan tajado (2 unid)	42	Yuca	60	Arroz	40	Harina de trigo	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	1	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zanahoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40	Pan bola (1 unid)	20	Galletas tipo soda (2 unid)	16	Papa capira	60
	Harina de trigo fortificada	10	Zananhoria	14					Aceite vegetal	5
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1					Sal yodada	0,5
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130 g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de130g Mango maduro o pinrón picado, Manzana, Pera, Sandia en trozos, Uchuvas, Higo	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Glona Amparo Hoyos MND 00302 — Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 — Anuar Said Rueda Fayas, Nutricionista Dietista, Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: EL BAGRE
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: NA SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: NA COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/oo	MENÚ No. 7	gr/oo	MENÚ No. 8	gr/oo	MENÚ No. 9	gr/oo	MENÚ No. 10	gr/oo
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
			Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3
					Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60	Panela	9
	Queso blanco o campesino	50								
PROTEICO			HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3
			Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
	Fruta N°1		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
	Banano, murrapo, mango, uchuva	90			Sal yodada	0,3				
CEREAL	Fruta N°2		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ZANAHORIA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Zanahoria	14	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Atún lomitos en aceite (escurrido)	25	Sal yodada	0,5
					Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
			Frijol	20			Cebolla cabezona	8		
			Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
			Zanahoria	15			Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,5						
							Croquetas de plátano maduro			
			Plátano hartón maduro	50			Plátano hartón maduro	70		
			Aceite vegetal	5			Harina de trigo fortificada	10		
							Panela	2		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA									FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180

Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida

Nota Importante

El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.

No está permitida la bebida de yogurt

Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.

No agregar el cereal al yogurt con anterioridad

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos MND 00392 — MND 03774 — Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 — Nutricionista Dietista Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

400-09-13

								CICLO DE MENÚS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024			
PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA											
CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ										
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO			EL BAGRE			
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		N/A					ROM		NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X					INDÍGENA		NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE										
SEMANA N°3											
COMPONENTES	MENÚ No. 11		MENÚ No. 12		MENÚ No. 13			MENÚ No. 14		MENÚ No. 15	
		gr/oo		gr/oo		gr/oo			gr/oo		gr/oo
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE			CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15		Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9		Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60				Panela	9		
PROTEICO			CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE CERDO EN SALSA			LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60		Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	55
			Papa capira	60				Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	8		Papa capira	20	Tomate de aliño	20
			Cebolla cabezona	8	Tomate de aliño	20		Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
			Zanahoria	20	Zanahoria	10		Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,3
	Crema de leche	5	Ajo	0,3	Ajo	0,3		Cebolla cabezona	8		
	Canela en polvo	0,01	Pimentón	1,5	Orégano seco	0,3		Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	4	Laurel seco	0,6		Pimentón	3		
			Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	4		Sal yodada	0,3		
					Sal yodada	0,5					
CEREAL			ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO			ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Arroz	20	Arroz	40	Pasta tipo espagueti	25		Arroz	40	Arroz	40
			Zanahoria	14	Sal yodada	0,3		Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 unid)	16	Aceite vegetal	1				Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3				Sal yodada	0,3		
					Plátano hartón maduro	70					
					Aceite vegetal	7		Torta de avena con banano		Papa criolla	70
								Banano	20	Aceite vegetal	5
					Nota: No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación			Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
								Huevo de gallina Tipo A	8		
								Aceite vegetal	5		
								Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA							FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de130g Mango maduro o pinrón picado, Manzana, Pera, Sandia en trozos, Uchuvas, Higo	180						Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180		
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS					EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA						
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos MND 00392				Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536						
Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú											

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ										
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA				MUNICIPIO		EL BAGRE				
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL		NA				ROM		NA		
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA		X				INDÍGENA		NA		
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA				NA						
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE										

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60	Panela	9	Panela	9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3				
					Queso blanco o campesino rallado	15				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	6	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Plátano hartón maduro	70	Galleta tipo soda (2 unid)	16			Frijol	20
			Margarina suave de mesa	6			Yuca	60	Zanahoria	14
			Sal yodada	0,3			Margarina	6	Tomate de aliño	20
							Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos Y. MND 60392 · MND 08774 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05-16 · Anuar Saul Suaza Rojas MP 8ND 01087 Nutricionista Dietista Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en siete (7) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

- Entrega de una ración preparada en sitio (para distribuir dentro de la institución educativa), que para el convenio a celebrar es modalidad complemento alimentario (mañana o tarde), durante el calendario escolar (28 días hábiles calendarios escolar) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo entre el 25% al 30% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de El Bagre.

- Transporte de gas y transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de El Bagre de acuerdo a los cupos asignados y a los menús establecidos, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo, para 28 días escolares.

- Empaque, embalaje y logística, para 28 días escolares.

- Suministro de gas propano a las instituciones educativas, para la preparación de los alimentos, para 28 días calendario escolar

- Kit de Aseo para los comedores escolares que constan de:

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
DETERNGENTE EN POLVO	KG
LAVA LOZA CREMA	KG
JABÓN LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS	LITRO
TOALLAS DE COCINA DESECHABLES	PAQUETE
ESCOBA	UND
TRAPERO	UND
RECOGEDOR DE BASURA	UND
BRILLOS	BOLSA
ESPONJAS METALICAS	BOLSA
ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS	PAQUETE
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	5 LITROS
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	20 LITROS
DETERGENTE BARRA, PARA MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA (KG)	KG

KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS, 3 CANECAS, POR CADA RESTAURANTE ESCOLAR, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ENTREGADAS AL INICIO DEL CONTRATO	UND
BOLSA PARA BASURA TRES COLORES (BLANCA, VERDE Y NEGRA)	PAQUETE
TOALLAS REUTILIZABLES	PAQUETE

Las cantidades por sede educativa están establecidas en los estudios de costos.

- La compra de dotación del personal manipulador de alimentos:

DOTACIÓN	PRESENTACIÓN
GORRO	UND
BATA	UND
DELANTAL ANTIFLUIDO	UND
PANTALÓN ANTIFLUIDO DE ALTA CALIDAD	UND
ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	PAR
GUANTES PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	PAR
GUANTES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PAR
TAPABOCAS	UND

uno por cada manipuladora de alimentos para los 28 días de calendario escolar.

- Examen de ingreso a las manipuladoras de alimentos (examen físico, examen de laboratorio para manipuladoras frotis de uñas, frotis de garganta, coprológico) para los primeros 28 días calendario escolar.

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de complementos alimentarios ración preparada en sitio con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en básica primaria y secundaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio de El Bagre descritas en el cuadro “población a atender”.

PERIODO DE ATENCION

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 28 días hábiles calendario escolar segundo semestre 2026, suministrando complementos alimentarios en las instituciones educativas de

lunes a viernes, sin exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal para el año 2026-2

Cuadro 1. Días ejecutar convenio inicial – Calendario escolar- 2026-2

MES A EJECUTAR	DÍAS DE ATENCIÓN
Octubre-noviembre	28
TOTAL	**28 días**

*Después de haber firmado el acta de inicio

CRITERIO	Cupos
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Zona Urbana- Zona Rural	10.500
Número de días a atender	23

Expresado en Ración preparada en sitio

COSTO RACIÓN -PAE- CONVENCIONAL MUNICIPIO DE EL BAGRE AÑO 2026-2 / 28 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR									
MODALIDAD DE ATENCIÓN	MUNICIPIO	GOBERNACIÓN	COSTO RACIÓN GLOBAL	DÍAS DE ATENCIÓN	CUPOS	APORTE MUNICIPIO	APORTE GOBERNACIÓN	TOTAL APORTE	TOTAL RACIONES
PAE CONVENCIONAL	$ 1.646,62	$ 3.549	$ 5.195,62	28	10.500	$ 484.105.654	$ 1.043.406.000	$ 1.527.511.654	294.000
APORTE GOBERNACIÓN PARA PAGO MANIPULADORAS		$ 14.522.153,17		28			$ 406.620.289		
TOTAL						$ 484.105.654	$ 1.450.026.289	$ 1.934.131.943	294.000

POBLACIÓN A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de El Bagre, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

- **DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT PROPUESTO PARA EL AÑO 2026-2**

DISTRIBUCIÓN PAE - SEPTIEMBRE DE 2026			
Nº	INTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	CONSECUTIVO DANE	CANTIDAD
1	COLEGIO VEINTE DE JULIO	10525000097501	933
2	E U I EL PORVENIR	10525000097502	798
3	E U I EL PROGRESO	10525000097503	294
4	E.U. LOS COMODATOS	10525000097504	264

5	LA PAZ	10525000097505	159
6	I. E. BIJAO	10525000018501	848
7	E U I PORTUGAL	10525000016903	477
8	LICEO EL BAGRE	10525000016901	711
9	C.E.R CORONCORO	10525000093203	18
10	C.E.R PINDORA	10525000093204	24
11	COLEGIO LA ESMERALDA	10525000093201	736
12	E U I NUEVA GRANADA	10525000093202	96
13	COLEGIO LAS DELICIAS	10525000033901	702
14	E U I LA VEGA	10525000033902	70
15	C. E. R. BORRACHERA	20525000059709	33
16	C. E. R. LAS DANTAS	20525000059707	99
17	C. E. R. LOS AGUACATES	20525000059702	37
18	C. E. R. LUIS CANO	20525000059704	14
19	C. E. R. QUEBRADA BAMBA	20525000059708	18
20	C. E. R. SANTA ISABEL	20525000059705	8
21	C. E. R. VILLA ABAJO	20525000059703	6
22	I. E. R. EL REAL	20525000059701	48
23	LA YE	20525000059706	13
24	E U PUERTO CLAVER	20525000002304	998
25	EL CASTILLO	20525000002308	5
26	LA RICA	20525000002302	5
27	LICEO PUERTO CLAVER	20525000002301	794
28	SANTA MARGARITA	20525000002303	11
29	SANTA TERESA	20525000002310	17
30	COLEGIO PUERTO LOPEZ	20525000173901	1056
31	E R I BOCAS DE LAS NEGRAS	20525000173905	9
32	E R LAS NEGRITAS	20525000173902	21
33	LA CAPILLA	20525000173907	43
34	VILLA GRANDE	20525000173908	5
35	ARENAS BLANCAS	20525000013903	27
36	C. E. R. EL GUAMO	20525000013934	22
37	C. E. R. LA CORONA	20525000013926	55
38	C. E. R. LOS COLONOS	20525000013933	5
39	C. E. R. MELLIZOS	20525000013915	47
40	C. E. R. MUQUI ABAJO	20525000013935	35
41	C. E. R. OCURU MEDIO	20525000013919	28
42	C. E. R. RIO VIEJO	20525000013936	61

43	C. E. R. SALTO DEL PERICO	20525000013920	63
44	C. E. R. SANTA BARBARA	20525000013937	40
45	C.E.R ALTO SABALITO	20525000013938	16
46	C.E.R CAÑO ÑEQUE	20525000013939	28
47	C.E.R EL CORAL	20525000013940	14
48	C.E.R EL PITAL	20525000013941	25
49	C.E.R SABALITO SINAI	20525000013944	24
50	C.E.R SAN CARLOS	20525000013945	38
51	C.E.R. LA ADUANA	20525000013946	35
52	C.E.R. LA AURORA	20525000013947	26
53	C.E.R. LA LLANA	20525000013948	17
54	C.E.R. LA PRIMAVERA	20525000013949	22
55	C.E.R. LA SOLA	20525000013917	18
56	C.E.R. MEDIOS DE MANICERIA	20525000013950	18
57	C.E.R. MUQUI ARRIBA	20525000013951	19
58	C.E.R. SANTA BARBARITA	20525000013952	12
59	CAÑO CLARO	20525000013904	38
60	CAÑO SECO	20525000013953	14
61	CENTRO EDUCATIVO RURAL SANTA ROSA	20525000013954	14
62	DOS BOCAS	20525000013928	24
63	EL PEDRAL	20525000013931	23
64	EL TESORO	20525000013921	10
65	I. E. R. LA ARENOSA	20525000013955	67
66	I. E. R. VILLA CHICA	20525000013901	90
67	LA CHIRITA	20525000013925	7
68	LA UNION	20525000013910	18
69	LAS CLARITAS	20525000013924	21
70	LOS TOMATES	20525000013922	48
71	PIZARRITA	20525000013907	29
72	SALTO DEL TIGRE	20525000013929	8
73	TORACHICA	20525000013909	15
74	VILLA HERMOSA	20525000013912	9
TOTALES			**10.500**

Para la selección de beneficiarios se cumplió con el estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE.

VALOR DE LOS APORTES DEL MUNICIPIO Y EL VALOR DEL APORTE EN ESPECIES DE LA ESAL:

EL MUNICIPIO aportará la suma de **MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($1.934.131.943).**

La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597).**

Total, aportes Municipio y entidad sin ánimo de lucro: **de DOS MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA PESOS M/L ($2.030.838.540).**

El aporte económico del municipio se destinará a:

1. Compra de alimentos para ración preparada en sitio para los 28 días calendario escolar
2. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa para los 28 días calendario escolar.
3. Empaque, embalaje y logística para 28 días calendario escolar.
4. Suministros de pipetas de gas a todas las instituciones educativas para 28 días calendario escolar.
5. Kit de Aseo para los comedores escolares que constan de:

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
DETERNGENTE EN POLVO	KG
LAVA LOZA CREMA	KG
JABÓN LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS	LITRO
TOALLAS DE COCINA DESECHABLES	PAQUETE
ESCOBA	UND
TRAPERO	UND
RECOGEDOR DE BASURA	UND
BRILLOS	BOLSA
ESPONJAS METALICAS	BOLSA
ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS	PAQUETE
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	5 LITROS
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	20 LITROS
DETERGENTE BARRA, PARA MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA (KG)	KG
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS, 3 CANECAS, POR CADA RESTAURANTE ESCOLAR, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ENTREGADAS AL INICIO DEL CONTRATO	UND
BOLSA PARA BASURA TRES COLORES (BLANCA, VERDE Y NEGRA)	PAQUETE
TOALLAS REUTILIZABLES	PAQUETE

Las cantidades por sede educativa están establecidas en los estudios de costos.

6. La compra de dotación del personal manipulador de alimentos:

DOTACIÓN	PRESENTACIÓN
GORRO	UND
BATA	UND
DELANTAL ANTIFLUIDO	UND
PANTALÓN ANTIFLUIDO DE ALTA CALIDAD	UND
ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	PAR
GUANTES PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	PAR
GUANTES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PAR
TAPABOCAS	UND

uno por cada manipuladora de alimentos para los 28 días de calendario escolar.

7. Examen de ingreso a las manipuladoras de alimentos (examen físico, examen de laboratorio para manipuladoras frotis de uñas, frotis de garganta, coprológico) por los primeros 28 días escolares.

La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de: **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597),** los cuales se invertirán en:

CANT	DESCRIPCIÓN	VALOR UND	VALOR TOTAL
2	INGENIERO Y/O TECNOLOGO DE ALIMENTOS	$ 3.500.000	$ 7.000.000
1	CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PSB	$ 1.124.259	$ 1.124.259
4	MANTENIMIENTO DE ESTUFAS Y NEVERAS	$ 132.148	$ 528.592
3	MANTENIMIENTO DE FILTROS DE AGUA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES	$ 400.000	$ 1.200.000
1	TRANSPORTE DE MANIPULADORAS PARA TALLERES	$ 7.000.000	$ 7.000.000
1	TRANSPORTE EQUIPO PAE DE VERIFICACION	$ 4.500.000	$ 4.500.000
1	LOGISTICA TALLERES (REFRIGERIOS Y VIDEO VID,TRANSPORTE DE MATERIALES, ALQUILER SALON PARA REUNIONES)	$ 3.000.000	$ 3.000.000
10	TERMOMETROS DIGITALES	$ 47.000	$ 470.000
2		$ 1.556.000	

5	NEVERAS 412 LTRS	$ 2.870.000	$ 14.350.000
5	ESTUFAS INDUSTRIALES DE DOS PUESTOS EN ACERO INOXIDABLE	$ 1.777.000	$ 8.885.000
5	NEVECON 533 LTRS	$ 4.118.000	$ 20.590.000
		$ 405.809	$ 0
200	PLATOS PLATICO 3 DIVISIONES	$ 7.990	$ 1.598.000
11	LICUADORAS 700 W	$ 354.900	$ 3.903.900
10	CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	$ 29.900	$ 299.000
10	SANDUCHERAS 4 PUESTOS	$ 472.000	$ 4.720.000
10	RAYADOR EN ACERO INOXIDABLE GRANDE	$ 59.900	$ 599.000
200	CUCHARAS EN ACERO INOXIDABLE PARA MESA	$ 7.990	$ 1.598.000
200	CUCHILLOS GRANDES CACHA DE PLASTICO	$ 70.900	$ 14.180.000
200	VASOS PLASTICOS	$ 5.990	$ 1.198.000
	CONTRAPARTIDA	**TOTAL**	**$ 96.743.751**

Para el tema del personal manipulador de alimentos se presupuesta lo siguiente:

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN PROYECCIÓN DE REFERENCIA	VALOR POR JORNADA	VALOR TOTAL
N° MANIPULADORAS DE 4 HORAS	$ 135.252.170	$ 406.620.289
59		
N° MANIPULADORAS DE 5 HORAS	$ 8.084.705	
3		
N° MANIPULADORAS DE 6 HORAS	$ 263.283.414	
85		

El operador deberá garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que opera en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas (106), en el convenio. La afiliación al Sistema de Seguridad Social como cotizante 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario de Régimen Contributivo, durante los días de atención del calendario escolar.

El operador debe estar al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social como cotizante 51, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago.

Los pagos que realizara el operador a las manipuladoras de alimentos (pensión, ARL, cesantías, parafiscales, intereses de cesantías, prima, vacaciones) se relacionan en el siguiente cuadro:

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Día	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio	
Hora Mes	210
Valor Hora\Mes	$ 8.338,0

TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	TOTAL REMUNERACIÓN	VALOR DIA	VALOR HORA
1	4	1	$ 177.802	$ 177.802	$ 44.451
1	5	1	$ 191.654	$ 191.654	$ 38.331
1	6	1	$ 205.507	$ 205.507	$ 34.252
1	7	1	$ 219.360	$ 219.360	$ 31.338
1	8	1	$ 236.380	$ 236.380	$ 29.548
1	4	2	$ 242.906	$ 121.453	$ 30.364
1	5	2	$ 270.612	$ 135.306	$ 27.062
1	6	2	$ 298.321	$ 149.161	$ 24.861
1	7	2	$ 326.026	$ 163.013	$ 23.288
1	8	2	$ 360.065	$ 180.033	$ 22.505
1	4	3	$ 308.013	$ 102.671	$ 25.668
1	5	3	$ 349.571	$ 116.524	$ 23.305
1	6	3	$ 391.132	$ 130.378	$ 21.730
1	7	3	$ 432.692	$ 144.231	$ 20.605
1	8	3	$ 483.752	$ 161.251	$ 20.157
1	4	4	$ 373.120	$ 93.280	$ 23.320
1	5	4	$ 428.528	$ 107.132	$ 21.427
1	6	4	$ 483.945	$ 120.987	$ 20.165
1	7	4	$ 539.358	$ 134.840	$ 19.263
1	8	4	$ 607.436	$ 151.859	$ 18.983

6. Codificación del Bien, obra o servicio según UNSPSC

Código Segmento	Nombre Segmento	Código Familia	Nombre Familia	Código Clase	Nombre Clase
85	Servicios de Salud	8515	Servicios alimenticios y de nutrición	851516	Asuntos nutricionales
93	Servicios Políticos y de Asuntos Cívicos	9313	Ayuda y asistencia humanitaria	931316	Planeación y programas de políticas de alimentación y nutrición

7.RECHAZO Y ELIMINACIÓN DE LAS PROPUESTAS:
Se eliminará la propuesta que presente cualquiera de las siguientes falencias: De acuerdo con lo dispuesto en la Constitución Política de Colombia, la Ley 80 de 1993, la Ley 1150 de 2007 y la 1474 de 2011, y las normas que la modifiquen, aclaren, adicionen o sustituyan, o en cualquier otra norma especial, la omisión de los documentos necesarios para la comparación de una oferta con las demás impedirá tenerla en cuenta para la evaluación y posterior adjudicación del contrato.

El Municipio de El Bagre podrá rechazar y eliminar una o varias propuestas, sin que haya lugar a su evaluación en cualquiera de los siguientes casos:

- Cuando el proponente no acredite los requisitos de participación establecidos en esta invitación pública.

- Cuando sea extemporánea; es decir, si no se presenta en el lugar establecido, la fecha y hora fijadas para el cierre del proceso.
- Cuando su valor exceda el del presupuesto oficial.
- Si el proponente ofreciere un plazo para la ejecución del contrato diferente al establecido en esta invitación público.
- Por no considerar las modificaciones a la invitación pública que mediante adendas haya hecho la Administración Municipal.
- Cuando se solicite al proponente subsanar alguno de los documentos o de los requisitos de participación y no lo haga dentro del término fijado, o cuando habiéndolo aportado no esté acorde con las exigencias de la invitación pública.
- Cuando existan varias propuestas presentadas por el mismo proponente, bajo el mismo nombre o con nombres diferentes, para el mismo proceso.
- Cuando no incluya algún documento que, de acuerdo con esta invitación pública se constituya en elemento habilitante.
- Cuando el representante legal tenga restricciones para contratar y no adjunte con la propuesta el documento de autorización expresa del órgano social competente, otorgado con anterioridad a la fecha de presentación de la oferta.

8. RECIBO DE OFERTAS Y CIERRE DEL PROCESO:

Las propuestas de los proponentes deben ser presentadas en la página web del SECOP II www.contratos.gov.co, el día y hora descritos en el cronograma de presente proceso contractual. En esta fecha y hora se cerrará el proceso. (Las ofertas presentadas de una forma Diferente no serán tenidas en cuenta).

9. OFERTAS DEFECTUOSAS:

El Municipio no admitirá aquellas ofertas que presenten defectos, omisiones o errores, referidos al objeto, el valor o el plazo o falta de documentos esenciales. Tampoco se tendrá en cuenta aquella propuesta que no proponga exactamente lo que se solicita en los términos de referencia.

10. FORMA DE PRESENTACIÓN DE LA PROPUESTA

El participante presentará y entregará su propuesta escrita, en idioma castellano, en la página web del SECOP II www.contratos.gov.co, en la oportunidad señalada en el cronograma del presente proceso.

CAPÍTULO III

11. REQUISITOS HABILITANTES

Los oferentes interesados en participar en la presente contratación deberán allegar los siguientes documentos que den cuente de su capacidad jurídica, (Art 2.2.1.2.1.5.2 del Decreto 1082 de 2015):

11.1. Carta de presentación de la propuesta: La carta de presentación deberá ser firmada por su representante legal quien debe estar debidamente facultado, indicando al pie de la firma el nombre, cargo y documento de identidad. El contenido de la carta de presentación, corresponderá con el texto del modelo que se anexa (Formato 1 – Carta de presentación de la propuesta presentada).

11.2. Existencia y Representación Legal: El proponente deberá presentar con su propuesta, el **certificado sobre su existencia y representación legal vigente** donde se determine que el objeto contractual guarda armonía con el móvil de la presente invitación.

La entidad sin ánimo de lucro deberá acreditar en su cámara de comercio que cuenta como mínimo ocho (08) años de existencia como persona jurídica de haberse constituido, so pena de rechazo.

11.3. Certificado del RUT Los proponentes deberán presentar el Certificado de Registro Único Tributario.

11.4. Certificados de la Contraloría que den cuenta que no posee juicios de responsabilidad fiscal; igualmente **certificado de Procuraduría** que dé cuenta que no posee investigaciones de carácter disciplinario. (Aplica tanto para la entidad como para el representante legal).

11.5. Certificado de Antecedentes Judiciales - Aplica para el representante legal- El Municipio en este aspecto, procederá hacer la verificación del oferente, todo ello con base lo dispone el Decreto 019 de 2012.

11.6. Certificación de pago de los aportes a sus empleados. Será de estricto cumplimiento por todos los proponentes la entrega de la certificación de estar a paz y salvo en el pago de las obligaciones con el sistema de salud, riesgos profesionales, pensiones y aportes a caja de compensación familiar, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) y Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), suscrita por el revisor Fiscal del proponente persona jurídica, conforme lo establece el inc. 4, del artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

11.7. Fotocopia Cédula de Ciudadanía, del Representante Legal.

11.8. Certificados que acrediten la idoneidad de la entidad privada sin ánimo de lucro, con relación al objeto contractual a desarrollar en la presente contratación, allegar TRES (3) certificaciones de contratos o convenios terminados y liquidados, a la fecha de cierre del proceso, que hayan tenido como objeto la operación del programa de alimentación escolar consistente en la entrega de un complemento alimentario durante la jornada escolar, la sumatoria de los contratos o convenios debe ser igual o superior al presupuesto oficial expresado en SMMLV. Se deberá anexar certificaciones expedidas por la entidad contratante, o copias de los contratos o copias de

las actas de recibo final o liquidación, de igual forma se deberá anexar el FORMATO N° 4 de la invitación pública.

Si los contratos aportados como experiencia fueron ejecutados en consorcio, o unión temporal el valor acreditado será el afectado por el porcentaje de participación de oferente que aporta la experiencia en el presente proceso.

Si la propuesta es presentada en Consorcio o Unión Temporal u otra forma asociativa, dentro de las certificaciones aportadas por el proponente en cumplimiento del inciso anterior, cada uno de los integrantes deberá acreditar mínimamente uno de los contratos exigidos, pero en todo caso el Consorcio o Unión Temporal deberá cumplir con la totalidad de la experiencia exigida en el presente numeral. La totalidad de los miembros del Consorcio o Unión Temporal deben tener la calidad de ESAL.

11.9. Copia de los estatutos de la entidad privada sin ánimo de lucro.

11.10. Certificado del equipo misional, técnico y administrativo necesario para cumplir con el programa o actividad.

11.11. ESTADOS FINANCIEROS.

El proponente debe aportar junto con la propuesta los Estados Financieros (balance general y estado de resultados) a 31 de diciembre de 2025 debidamente y firmado por un contador público. Se deberá allegar Fotocopia de la tarjeta profesional del contador público, con el respectivo certificado de vigencia expedido por la Junta Central de Contadores.
Como requisitos habilitantes, la ESAL deberá acreditar los siguientes indicadores financieros. Indicadores que se tomaron conforme los análisis del sector que se realizaron para este proceso contractual.
Para el caso de propuestas presentadas en la modalidad de consorcio o unión temporal, los indicadores se calcularán de acuerdo a la opción No. 1. (Sumatoria Ponderada) del numeral 5.4. (Metodologías para el cálculo de indicadores de proponentes plurales) del Manual para determinar y verificar los requisitos habilitantes en los procesos de contratación publicado en https://www.colombiacompra.gov.co/sites/cce_public/files/cce_documents/cce-eicp-ma-04._manual_requisitos_habilitantes_v3_29-09-2023.pdf

Los indicadores de capacidad financiera buscan establecer unas condiciones mínimas que reflejan la salud financiera de los proponentes a través de su liquidez y endeudamiento.

✓ **Índice de Liquidez o razón corriente** = (Activo Corriente / Pasivo Corriente), el cual determina la capacidad que tiene un proponente para cumplir con sus obligaciones de corto plazo. A mayor índice de liquidez, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones de corto plazo.

Por tanto, para este proceso la ESAL debe acredita un: **Índice de Liquidez o Razón corriente: ≥ a 5.**

✓ **Índice de Endeudamiento** = (Pasivo Total / Activo Total), el cual determina el grado de endeudamiento en la estructura de financiación (pasivos y patrimonio) del proponente. A mayor índice de endeudamiento, mayor es la probabilidad del proponente de no poder cumplir con sus pasivos.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar un **Nivel de Endeudamiento: ≤ 0.30.**

✓ **Razón de Cobertura de Intereses**= (Utilidad operacional/Gastos de intereses), el cual refleja la capacidad del proponente de cumplir con sus obligaciones financieras. A mayor cobertura de intereses, menor es la probabilidad de que el proponente incumpla sus obligaciones financieras.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar una **razón de cobertura de intereses: ≥ 10**

✓ **Capital de trabajo=** (Activo corriente - Pasivo corriente), el cual representa la liquidez operativa del proponente, es decir el remanente del proponente luego de liquidar sus activos corrientes (convertirlos en efectivo) y pagar el pasivo de corto plazo. Un capital de trabajo positivo contribuye con el desarrollo eficiente de la actividad económica del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar el nivel de liquidez en términos absolutos.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar un **Capital de trabajo: Mayor o igual al 30 % del presupuesto oficial.**

✓ **Patrimonio=** (Activo total - Pasivo total), el cual mide la cantidad de recursos propios del proponente. Es recomendable su uso cuando la Entidad Estatal requiere analizar la cantidad de recursos propios en términos absolutos cuando el presupuesto del Proceso de Contratación es muy alto y la Entidad Estatal debe asegurar la continuidad del proponente en el tiempo.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar un **Patrimonio: Mayor o igual al 30 % del presupuesto oficial.**

✓ **Rentabilidad sobre patrimonio:** (Utilidad Operacional/Patrimonio), el cual determina la rentabilidad del patrimonio del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el patrimonio. A mayor rentabilidad sobre el patrimonio, mayor es la rentabilidad de los accionistas y mejor la capacidad organizacional del proponente.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar una **rentabilidad sobre patrimonio: ≥ 0,20.**

✓ **Rentabilidad sobre activos:** (Utilidad Operacional / Activo Total), el cual determina la rentabilidad de los activos del proponente, es decir, la capacidad de generación de utilidad operacional por cada peso invertido en el activo. A mayor rentabilidad sobre activos, mayor es la rentabilidad del negocio y mejor la capacidad organizacional del proponente. Este indicador debe ser siempre menor o igual que el de rentabilidad sobre patrimonio.
Por tanto, para este proceso la ESAL debe acreditar una **rentabilidad sobre activos: ≥ 0,20.**

Toda vez que el cálculo del indicador de liquidez y del indicador de razón de cobertura de interés puede dar una indeterminación (división por cero), si se materializa la hipótesis anterior se considera que "cumple".

11.12. Certificado de multas y sanciones. Diligenciar el FORMATO Nº 3 adjunto.

11.13. Propuesta técnica y económica. Diligenciar el FORMATO Nº 2 adjunto.

11.14. Certificado bajo juramento de no estar incurso en un régimen de Inhabilidad e Incompatibilidad para contratar con el estado. Diligenciar el Formato 5 adjunto.

11.15. Compromiso Anticorrupción. Diligenciar el Formato 6 adjunto.

11.16 Hoja de Vida de la función Pública. Se deberá anexar el formato de hoja de vida de la función pública tanto de la persona jurídica como del representante legal.

11.17. Formulario único declaración juramentada de bienes y rentas del representante legal.

12. CRONOGRAMA

ACTIVIDAD	FECHA	LUGAR
Publicación de invitación pública	Octubre 07 de 2026 a las 01:45 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/. SECOP II
Observación De La Invitación.	Hasta el 07 de octubre de 2026 a las 5:30 pm.	https://www.colombiacompra.gov.co/. SECOP II
Respuesta Observación De La Invitación.	El 07 de octubre de 2026 a las 6 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/. SECOP II
Plazo para Presentar propuestas.	Octubre 08 de 2026 hasta las 01:45 p.m. en horario de atención al usuario: (lunes, martes, miércoles, jueves y viernes) de 07:00 am - 12:00 m y de 02:00	https://www.colombiacompra.gov.co/. SECOP II
Apertura de sobres.	Octubre 08 de 2026 a las 02:00 p.m.	https://www.colombiacompra.gov.co/. SECOP II
Evaluación de propuestas	Octubre 09 de 2026, Hasta las 4:00	En la Dirección de Contratación de El Bagre Antioquia.

Publicación del informe de Evaluación y subsanabilidad de requisitos habilitantes	Desde las 11: 30 a. m. del 13 de octubre de 2026 hasta las 11:30 a.m. del 14 de octubre de 2026.	SECOP II
Adjudicación.	Octubre 14 de 2026, en horario de atención al usuario: (lunes, martes, jueves y viernes) de 07:00 p m - 12:00 m y de 02:00 pm a 06:00 p.m.	Portal Único de Contratación-SECOP II https://www.colombiacompra.gov.co/.
Elaboración del respectivo Convenio.	Dentro del siguiente día hábil a la fecha de adjudicación	

CAPÍTULO IV

13. CAUSALES QUE GENERAN LA DECLARATORIA DE DESIERTA DEL PROCESO

Dentro del plazo señalado para la adjudicación, también podrá declararse desierto el proceso, conforme a lo previsto en la Ley 80 de 1993 – Decreto 1082 de 2015. La Administración Municipal declarará desierto el proceso en el evento en que no se presente ningún proponente, o ninguna oferta se ajuste a la invitación pública o, en general, cuando existan motivos que impidan la selección objetiva del Contratista, mediante acto motivado, en el que se señalarán expresa y detalladamente las razones que han conducido a tomar tal decisión, el cual será publicado en la página del SECOP II.

CAPÍTULO V

14. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS

El Municipio de El Bagre verificará el cumplimiento de los requisitos jurídicos y técnicos establecidos en el presente proceso de contratación, en caso de existir falencias en estos se procederá a dar curso a las reglas de subsanabilidad. En caso que el oferente que se ubica en el primer puesto no cumpla, se continuará con el proponente ubicado en el segundo puesto y así sucesivamente.

14.1 Documentos de Contenido Económico, Técnico y Administrativo

14.1.1. Cumplimiento

Se verificará de acuerdo con la información que presente el proponente en el cuadro anexo, sobre las multas y/o sanciones que le hubieren sido ejecutoriadas, dentro de los últimos dos (2) años contados a partir del día, mes y año de cierre del presente proceso de selección.

- Por declaratoria de incumplimiento (DECLARATORIA DE CADUCIDAD) debidamente ejecutoriada dentro de los últimos dos (2) años se le asignará la calificación de **NO ADMISIBLE** a la propuesta.

Para el caso de consorcios o uniones temporales, se procederá según los criterios anteriores, pero bastará con que uno de sus integrantes sea **NO ADMISIBLE** para que el consorcio o la unión temporal también lo sea. En caso contrario se calificará **ADMISIBLE.**

CAPÍTULO VI

14. FACTORES DE EVALUACIÓN

EL Municipio de El Bagre debe evaluar las Ofertas de las entidades sin ánimo de lucro que hayan acreditado los requisitos habilitantes.

En la evaluación de las Ofertas El Municipio realizará ponderación del factor económico y el técnico de acuerdo con los porcentajes indicados en la Tabla

CRITERIOS DE EVALUACIÓN	EVALUACIÓN
Vehículo Transportador	20
Mano De Obra Local Y Priorización De Compra De Alimentos A Nivel Local	15
Coordinador Del Programa	15
Experiencia especifica del proponente	25
Manifestación de intención	25

FACTOR TÉCNICO

VEHÍCULO TRANSPORTADOR:

- El proponente deberá disponer de mínimo UN (1) vehículo transportador de alimentos tipo camión o furgón. La ESAL deberá anexar los siguientes documentos del vehículo a utilizar: Tarjeta de propiedad (licencia de tránsito), SOAT vigente, certificado de revisión técnico mecánica y de emisiones contaminantes vigente. Se asignará veinte (20) puntos para es ítem.

MANO DE OBRA LOCAL Y PRIORIZACIÓN DE COMPRA DE ALIMENTOS A NIVEL LOCAL.

- El proponente deberá manifestar su compromiso de contratar el personal necesario para la logística y preparación de alimentos que sea mano de obra local y que hayan recibido por lo menos una (1) capacitación en el área de manipulación de alimentos debidamente certificada por la autoridad competente, y manifestar su compromiso de priorizar la compra de alimentos a nivel

local. Para dicho compromiso el proponente deberá anexar el Formato 7. El proponente que cumpla con lo anterior se le otorgará quince (15) puntos.

COORDINADOR DEL PROGRAMA

- Contar con un coordinador del programa, que deberá ser técnico o tecnólogo o ingeniero de alimentos, que tenga experiencia certificada en procesos de alimentación igual o superior a dos (2) años. Para este ítem se asignará un puntaje de quince (15) puntos.

Para la acreditación de los requisitos profesionales del coordinador del programa se debe anexar la respectiva hoja de vida, diploma, certificados que acrediten la experiencia exigida. En igual sentido para el coordinador debe suscribir carta manifestando su compromiso de hacer parte del proyecto si es adjudicado a dicha ESAL.

EXPERIENCIA ESPECÍFICA DEL PROPONENTE

Se le asignará VEINTICINCO (25) puntos, al oferente que acredite experiencia adicional a la solicitada en los requisitos habilitantes, en UN (01) contrato o convenio terminado y liquidado, a la fecha de cierre del proceso, que haya tenido como objeto la operación del programa de alimentación escolar consistente en la entrega de un complemento alimentario durante la jornada escolar, consistente en la entrega de un complemento alimentario durante la jornada escolar, dicho contrato o convenio debe ser igual o superior a 2.000 SMMLV. Se deberá anexar certificación expedida por la entidad contratante, o copia del contrato o copia del acta de recibo final o acta de liquidación, de igual forma se deberá anexar el FORMATO N° 8 de la invitación pública.

Si los contratos aportados como experiencia fueron ejecutados en consorcio, o unión temporal el valor acreditado será el afectado por el porcentaje de participación de oferente que aporta la experiencia en el presente proceso.

MANIFESTACIÓN DE INTENCIÓN DEL APORTE MÍNIMO DE LA ESAL.

Se le otorgará VEINTICINCO (25) puntos a la entidad privada sin ánimo de lucro que manifiesta su intención de aportar mínimo el 4,76% del valor del presente proceso contractual, es decir NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597).

El precio del aporte solicitado debe ser representativo de:

CANT	DESCRIPCIÓN	VALOR UND	VALOR TOTAL
2	INGENIERO Y/O TECNOLOGO DE ALIMENTOS	$ 3.500.000	$ 7.000.000

1	CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PSB	$ 1.124.259	$ 1.124.259
4	MANTENIMIENTO DE ESTUFAS Y NEVERAS	$ 132.148	$ 528.592
3	MANTENIMIENTO DE FILTROS DE AGUA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES	$ 400.000	$ 1.200.000
1	TRANSPORTE DE MANIPULADORAS PARA TALLERES	$ 7.000.000	$ 7.000.000
1	TRANSPORTE EQUIPO PAE DE VERIFICACION	$ 4.500.000	$ 4.500.000
1	LOGISTICA TALLERES (REFRIGERIOS Y VIDEO VID,TRANSPORTE DE MATERIALES, ALQUILER SALON PARA REUNIONES)	$ 3.000.000	$ 3.000.000
10	TERMOMETROS DIGITALES	$ 47.000	$ 470.000
2		$ 1.556.000	
5	NEVERAS 412 LTRS	$ 2.870.000	$ 14.350.000
5	ESTUFAS INDUSTRIALES DE DOS PUESTOS EN ACERO INOXIDABLE	$ 1.777.000	$ 8.885.000
5	NEVECON 533 LTRS	$ 4.118.000	$ 20.590.000
		$ 405.809	$ 0
200	PLATOS PLATICO 3 DIVISIONES	$ 7.990	$ 1.598.000
11	LICUADORAS 700 W	$ 354.900	$ 3.903.900
10	CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	$ 29.900	$ 299.000
10	SANDUCHERAS 4 PUESTOS	$ 472.000	$ 4.720.000
10	RAYADOR EN ACERO INOXIDABLE GRANDE	$ 59.900	$ 599.000
200	CUCHARAS EN ACERO INOXIDABLE PARA MESA	$ 7.990	$ 1.598.000
200	CUCHILLOS GRANDES CACHA DE PLASTICO	$ 70.900	$ 14.180.000
200	VASOS PLASTICOS	$ 5.990	$ 1.198.000
	CONTRAPARTIDA	**TOTAL**	**$ 96.743.751**

15. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN:

En caso de empate, la entidad adjudicará a quien haya presentado primero la oferta entre los empatados, teniendo en cuenta la hora con minutos y segundos en que se haya radicado.

La entidad podrá adjudicar, cuando solo se haya presentado una oferta y ésta cumpla con los requisitos habilitantes exigidos, siempre que la oferta satisfaga los requerimientos contenidos en la presente invitación.

El Municipio seleccionará, mediante comunicación de aceptación de la oferta, la propuesta, siempre y cuando cumpla con las condiciones exigidas. Por lo menos dentro de los tres (3) días

calendario siguientes, contados a partir del día hábil siguiente a aquel en que se hayan vencido el día (1) hábil de fijación de las evaluaciones de las propuestas.

16. GARANTÍAS

El contratista deberá constituir a favor del municipio de El Bagre las siguientes garantías:

CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO: Por un valor del 10% del valor del contrato y por un término igual al de ejecución del contrato y cuatro (4) meses más.

CALIDAD DEL SERVICIO: Por un valor del 20% del valor del contrato y por un término igual al de ejecución del contrato y cuatro (04) meses más.

PAGO DE SALARIOS Y PRESTACIONES SOCIALES: Cubre al municipio de El Bagre contra el incumplimiento de las obligaciones laborales y prestaciones sociales a que está obligado el contratista, relacionados con el personal utilizado para la ejecución del contrato. Su vigencia se estipulará durante la ejecución del contrato y tres (3) años más, por una cuantía equivalente al 10% del valor del contrato.

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL: Por una cuantía equivalente a doscientos (200) SMMLV, con una vigencia igual al plazo de ejecución del contrato.

17. VEEDURÍA CIUDADANA:

De conformidad con la Ley 850 de 2003, las veedurías ciudadanas establecidas de conformidad con la Ley podrán desarrollar su actividad durante las etapas precontractual, contractual y postcontractual de este proceso, realizando oportunamente las recomendaciones escritas que consideren necesarias, e interviniendo en las audiencias que se convoquen durante el proceso, caso en el cual se les suministrará toda la información y documentación pertinente que soliciten y que no esté publicada en los sitios Web. El costo de las copias y las peticiones presentadas seguirán las reglas previstas en el Código Contencioso Administrativo.

18. PROCESO DE ENVÍO Y/O RECEPCIÓN DE DOCUMENTACIÓN DE COMENTARIOS, PREGUNTAS Y RESPUESTAS DE MANERA ELECTRÓNICA:

Las solicitudes de aclaración de la Convocatoria Pública y observaciones de las propuestas dentro de este proceso, deben ser diligenciadas a través de la plataforma SECOP II, dentro de los términos estipulados en el cronograma del proceso.

Las observaciones y propuestas allegadas a otra dependencia a la página web del SECOP II, o fuera del término establecido en el cronograma no serán tenidas en cuenta.

19. LUGAR FÍSICO Y ELECTRONICO DONDE PUEDE CONSULTARSE LAS CONDICIONESY DOCUMENTOS PREVIOS:

Lugar Físico: Alcaldía Municipal de El Bagre, Dirección: Cra. 49ª No 48ª 55 – Barrio Bijao Teléfono: (057) 837 24 29.

Lugar Electrónico: Portal Único de Contratación (SECOP II), www.contratos.gov.co

20. IRREVOCABILIDAD, ACLARACIONES Y REQUERIMIENTOS:

Presentada una oferta esta es irrevocable y, por lo tanto, el participante no podrá retirarla, modificarla, adicionarla o condicionar sus efectos. Tampoco podrá formular aclaraciones a su oferta, salvo que El Municipio a través del Alcalde para celebrar el respectivo contrato, por escrito, lo solicite, con copia a todos los participantes.

Original firmado

MARCO FIDEL TRESPALACIO BULLOSO
Alcalde Municipal.

Firma:	**Firma:**
Elaboró: Charles Stiven Cano Ochoa. **Cargo**: Director de Contratación. **Dependencia**: Secretaría de Planeación.	**Visto Bueno Jurídico**: Ana María García Zapata **Cargo**: Abogado - Contratista **Dependencia**: Secretaría de Obras Públicas.

FORMATO Nº 1
CARTA DE PRESENTACIÓN

SEÑORES
MUNICIPIO DE EL BAGRE
E.S.M.

El suscrito: _____ con C.C , declaramos que no tenemos intereses patrimoniales en otra persona natural o jurídica participante en esta contratación y ninguno de los socios y empleados de nuestra firma ha tomado parte en la elaboración de la oferta que para contratación haya presentado otra persona natural o jurídica.

Declaramos que nuestro representante legal no ostenta igual condición en entidad o entidades que participen en el presente concurso, diferente a la nuestra. Declaramos igualmente que no estamos incursos en las prohibiciones mencionadas en los términos de referencia definitivos y que al presentar la propuesta estamos afirmando bajo la gravedad de juramento, que tampoco estamos comprendidos en ninguna de las inhabilidades e incompatibilidades de la Administración Pública, el cual conocemos y acatamos.

Bajo la gravedad del juramento declaramos que no nos encontramos cobijados por ninguna inhabilidad o incompatibilidad para contratar con el Municipio.

Desde ahora manifestamos que el hecho de incurrir en alguna de las causales anteriores o en otra u otras de similar calidad, ética o moral, a juicio del Municipio, tiene la virtualidad suficiente para que se disponga la inmediata descalificación de nuestra propuesta.

Igualmente manifestamos que conocemos la invitación pública y especificaciones y que estamos de acuerdo con su contenido, que lo hemos estudiado, al igual que las demás adiciones entregadas y que aceptamos todo lo que ellos contienen en relación con esta contratación.

Atentamente,

Proponente: _____
Dirección:_____
N° Teléfono: _____ **N° Fax:** _____
Representante Legal del proponente: _____
Dirección:_____ **N° Teléfono:** _____
Documento de identificación: _____

_____ _____

NOMBRE DEL PROPONENTE *REPRESENTANTE LEGALO PERSONA NATURAL*

C.C. o NIT

FORMATO Nº 2

FORMULARIO DE PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA

SEÑORES
MUNICIPIO DE EL BAGRE
E.S.M.

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026

Entrega de una ración preparada en sitio (para distribuir dentro de la institución educativa), que para el convenio a celebrar es modalidad complemento alimentario (mañana o tarde), durante el calendario escolar (28 días hábiles calendarios escolar) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo entre el 25% al 30% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de El Bagre.

MINUTAS RACION PREPARADA EN SITIO.

Se adjunta las minutas establecidas por la Gerencia de seguridad alimentaria y nutricional MANA-ANTIOQUIA y avaladas por el Ministerio de Educación Nacional, para consumo de 20 días.

CICLO DE MENU RPS REGULAR PAE 2026

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA — MUNICIPIO: EL BAGRE
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL: N/A — ROM: NA; SIN PERTENENCIA ÉTNICA: X — INDÍGENA: NA; COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA: NA
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

SEMANA N°1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	gr/oc	MENÚ No. 2	gr/oc	MENÚ No. 3	gr/oc	MENÚ No. 4	gr/oc	MENÚ No. 5	gr/oc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA CHOCOLATADA		AGUA DE PANELA CON LECHE		SORBETE DE FRUTA	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9	Azúcar refinada	9
	Panela	9			Panela	9			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo, uchuva)	60
PROTEICO	QUESO BLANCO O CAMPESINO		CARNE DE CERDO GUISADA		HUEVO REVUELTO		CARNE DE RES DESMECHADA		HAMBURGUESA DE LENTEJAS CON CARNE DE CERDO	
	Queso blanco o campesino	40	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Lentejas	30
			Tomate de aliño	20	Margarina suave de mesa	3	Tomate de aliño	20	Carne de cerdo (Magra)	30
			Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	6	Harina de trigo fortificada	10
			Ajo	0,3			Ajo	0,3	Huevo de gallina Tipo A	10
			Aceite vegetal	2			Pimentón	3	Ajo	0,3
			Sal yodada	0,3			Aceite vegetal	2	Cebolla cabezona	8
							Sal yodada	0,3	Zanahoria	15
									Aceite vegetal	6
									Sal yodada	0,5
									Para armar la hamburguesa	
									Queso tipo mozzarella (1 Unid)	15
									Tomate chonto rodajas	36
									Cebolla cabezona (caramelizada)	20
									Margarina suave de mesa	2
									Panela	2
CEREAL	SANDUCHE DE QUESO Y TORTA DE ZANAHORIA Y QUESO		BASTONCITOS DE YUCA Y ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ Y PAN BOLA		AREPA Y GALLETAS		PAN HAMBURGUESA Y PAPAS A LA FRANCESA	
	Pan tajado (2 unid)	42	Yuca	60	Arroz	40	Harina de trigo	50	Pan hamburguesa	50
	Margarina suave de mesa	1	Aceite vegetal	6	Aceite vegetal	1	Margarina suave de mesa	4		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Sal yodada	1		
	Torta de zanahoria y queso									
	Zanahoria	20								
	Queso blanco o campesino	10	Arroz	40	Pan bola (1 unid)	20	Galletas tipo soda (2 unid)	16	Papa capira	60
	Harina de trigo fortificada	10	Zananhoria	14					Aceite vegetal	5
	Huevo de gallina Tipo A	10	Aceite vegetal	1					Sal yodada	0,5
	Aceite vegetal	5	Sal yodada	0,3						
	Sal yodada	0,3								
FRUTA	FRUTA ENTERA				FRUTA ENTERA					
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130 g Opciones: Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180			Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de130g Mango maduro o pinrón picado, Manzana, Pera, Sandia en trozos, Uchuvas, Higo	180				

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Elena Amparo Hoyos Y. MND 00392 — MND 03774 — Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 — Nutricionista Dietista Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ				
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA		MUNICIPIO	EL BAGRE	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA	
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA	
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA			
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE				

SEMANA N°2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	gr/oo	MENÚ No. 7	gr/oo	MENÚ No. 8	gr/oo	MENÚ No. 9	gr/oo	MENÚ No. 10	gr/oo
LÁCTEO	ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT, CEREAL NO AZUCARADO Y QUESO		AGUA DE PANELA CON LECHE		BEBIDA FRIA CON AVENA Y LECHE		SORBETE DE FRUTA		BEBIDA CHOCOLATADA	
	Yogurt	200	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
			Panela	9	Avena molida	8	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3
					Azúcar refinada	9	Fruta de cosecha		Panela	9
	Queso blanco o campesino	50					(Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60		
PROTEICO			HUEVO REVUELTO CON HOGAO		CARNE DE RES GUISADA		HUEVO COCIDO		CARNE DE CERDO SALTEADA	
	Cereal de maíz en hojuelas NO azucarado enriquecido con vitaminas y minerales	30	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de res (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60
			Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20			Cebolla cabezona	4
			Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8			Ajo	0,3
			Aceite vegetal	1	Ajo	0,3			Aceite vegetal	2
	Fruta N°1		Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2			Sal yodada	0,3
	Banano, murrapo, mango, uchuva	90			Sal yodada	0,3				
	Fruta N°2		CALENTAITO PAE		ARROZ CON ZANAHORIA Y PURÉ DE PAPA		PASTAS TORNILLO CON HOGAO Y CROQUETA DE PLÁTANO		PAPAS A LA FRANCESA	
	Papaya, piña oro miel, melón, manzana	90	Arroz	40	Arroz	40	Pasta tornillo	20	Papa capira	150
			Aceite vegetal	1	Zanahoria	14	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	10
			Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Atún lomitos en aceite (escurrido)	25	Sal yodada	0,5
	Nota Importante				Sal yodada	0,3	Tomate de aliño	20		
			Fríjol	20			Cebolla cabezona	8		
	El yogurt para esta preparación no tiene intercambio.		Ahuyama	15	Papa	70	Zanahoria	20		
			Tomate de aliño	20	Margarina suave	5	Ajo	0,3		
	No está permitida la bebida de yogurt		Cebolla cabezona	8	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	2		
CEREAL			Zanahoria	15			Sal yodada	0,3		
	Para la preparación de la ensalada deberán ofrecerse mínimo dos frutas diferentes.		Sal yodada	0,5						
			Plátano hartón maduro	50			Croquetas de plátano maduro			
	No agregar el cereal al yogurt con anterioridad		Aceite vegetal	5			Plátano hartón maduro	70		
							Harina de trigo fortificada	10		
							Panela	2		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	Servir la preparación en plato hondo para cumplir la porción establecida								FRUTA ENTERA	
									Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180
	NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS				EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA					
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos MND 00392				Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536					

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	EL BAGRE	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	N/A	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	grlos	MENÚ No. 12	grlos	MENÚ No. 13	grlos	MENÚ No. 14	grlos	MENÚ No. 15	grlos
LÁCTEO	ARROZ CON LECHE, QUESO Y GALLETAS		SORBETE DE FRUTA		AGUA DE PANELA CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Panela	9	Azúcar refinada	9	Panela	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
			Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, gulupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60			Panela	9		
PROTEICO			CARNE DE CERDO EN BISTEC		GOULASH DE CARNE DE CERDO EN SALSA		LENTEJAS GUISADAS CON CARNE DE CERDO		HUEVO REVUELTO	
	Queso blanco o campesino	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Lentejas	20	Huevo de gallina Tipo A	55
			Papa capira	60			Carne de cerdo (Magra)	30	Margarina suave de mesa	3
			Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	8	Papa capira	20	Tomate de aliño	20
			Cebolla cabezona	8	Tomate de aliño	20	Zanahoria	14	Cebolla cabezona	8
			Zanahoria	20	Zanahoria	10	Tomate de aliño	20	Sal yodada	0,3
	Crema de leche	5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Cebolla cabezona	8		
	Canela en polvo	0,01	Pimentón	1,5	Orégano seco	0,3	Ajo	0,3		
			Aceite vegetal	4	Laurel seco	0,6	Pimentón	3		
			Sal yodada	0,5	Aceite vegetal	4	Sal yodada	0,3		
					Sal yodada	0,5				
CEREAL			ARROZ CON ZANAHORIA		ESPAGUETI Y TAJADA DE MADURO		ARROZ ROJO CON TORTA DE AVENA CON BANANO		ARROZ BLANCO Y PAPA CRIOLLA SALTEADA	
	Arroz	20	Arroz	40	Pasta tipo espagueti	25	Arroz	40	Arroz	40
			Zanahoria	14	Sal yodada	0,3	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Galletas tipo soda (2 unid)	16	Aceite vegetal	1			Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
			Sal yodada	0,3			Sal yodada	0,3		
					Plátano hartón maduro	70				
					Aceite vegetal	7	Torta de avena con banano		Papa criolla	70
							Banano	20	Aceite vegetal	5
					Nota:		Avena en hojuelas	10	Sal yodada	0,3
					No mezclar las pastas con el goulash con mucha anticipación		Huevo de gallina Tipo A	8		
							Aceite vegetal	5		
							Sal yodada	0,3		
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°2 La porción servida debe ser de130g Mango maduro o pinrón picado, Manzana, Pera, Sandia en trozos, Uchuvas, Higo	180					Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Gloria Amparo Hoyos MND 00392 · MND 03774 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 0536 · Nutricionista Dietista Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

CICLO DE MENÚS
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA 2024

PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO
COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/TARDE - SECUNDARIA

CONVENIO	SECRETARÍA DE INCLUSIÓN SOCIAL Y FAMILIA / GERENCIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL- MANÁ			
DEPARTAMENTO	ANTIOQUIA	MUNICIPIO	EL BAGRE	
GRUPO ÉTNICO	RAIZAL	NA	ROM	NA
	SIN PERTENENCIA ÉTNICA	X	INDÍGENA	NA
	COMUNIDAD / PUEBLO INDÍGENA	NA		
ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			

SEMANA N°4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	gr/cc	MENÚ No. 17	gr/cc	MENÚ No. 18	gr/cc	MENÚ No. 19	gr/cc	MENÚ No. 20	gr/cc
LÁCTEO	CHOCOLATE CON LECHE		SORBETE DE FRUTA		CHOCOLATE CON LECHE		CHOCOLATE CON LECHE		AGUA DE PANELA CON LECHE	
	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15	Leche entera en polvo	15
	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Azúcar refinada	9	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Cocoa en polvo sin azúcar	3	Panela	9
	Panela	9	Fruta de cosecha (Mango, guayaba, maracuyá, guiupa, curuba, guanabana, tomate de árbol, banano, mora, lulo)	60	Panela	9	Panela	9		
PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON PLÁTANO MADURO		CARNE DE CERDO GUISADA		CARNE DE RES DESMECHADA CON QUESO		CARNE DE CERDO SALTEADA		HUEVO FRITO	
	Huevo de gallina Tipo A	55	Carne de cerdo (Magra)	60	Carne de res (Magra)	60	Carne de cerdo (Magra)	60	Huevo de gallina Tipo A	55
	Plátano hartón maduro	50	Tomate de aliño	20	Tomate de aliño	20	Cebolla cabezona	4	Aceite vegetal	2
	Aceite vegetal	4	Cebolla cabezona	8	Cebolla cabezona	8	Ajo	0,3	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,5	Ajo	0,3	Ajo	0,3	Aceite vegetal	2		
			Aceite vegetal	2	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3		
			Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3				
					Queso blanco o campesino rallado	15				
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA		ARROZ BLANCO Y PURÉ DE PLÁTANO MADURO		PATACÓN DE GUINEO Y GALLETAS		ARROZ ROJO Y PURÉ DE YUCA		FRIJOLES CON ARROZ Y TAJADA DE PLÁTANO MADURO	
	Arroz	40	Arroz	40	Guineo	140	Arroz	40	Arroz	40
	Zanahoria	14	Aceite vegetal	1	Aceite vegetal	6	Pimentón	5	Aceite vegetal	1
	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3	Sal yodada	0,3	Aceite vegetal	1	Sal yodada	0,3
	Sal yodada	0,3					Sal yodada	0,3		
			Plátano hartón maduro	70	Galleta tipo soda (2 unid)	16			Frijol	20
			Margarina suave de mesa	6			Yuca	60	Zanahoria	14
			Sal yodada	0,3			Margarina	6	Tomate de aliño	20
							Sal yodada	0,3	Cebolla cabezona	8
									Sal yodada	0,3
									Plátano hartón maduro	50
									Aceite vegetal	5
FRUTA	FRUTA ENTERA						FRUTA ENTERA			
	Fruta grupo N°1 La porción servida debe ser de 130g Guayaba común en cascos, Mandarina, Banano, Murrapo, Naranja dulce en cascos	180					Fruta grupo N°3 La porción servida debe ser de 130g Piña oro miel picada, Papayuela picada, Papaya picada, Melón picado	180		

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS	EQUIPO TÉCNICO PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ETC ANTIOQUIA
FIRMA	Elena Amparo Hoyos Y. MND 00392 · Uber Alberto Isaza Agudelo MND 05.16 · Anuar Said Ospina Ramos Mp MND 0[illegible] Nutrición y Dietética Universidad de Antioquia

Importante: Ver descripción de notas al final del ciclo de menú

Es importante destacar que dicho Programa es ejecutado en siete (7) componentes, en los cuales se invertirán los recursos aportados por el municipio a saber:

- Entrega de una ración preparada en sitio (para distribuir dentro de la institución educativa), que para el convenio a celebrar es modalidad complemento alimentario (mañana o tarde), durante el calendario escolar (28 días hábiles calendarios escolar) a escolares de instituciones públicas de preescolar y básica primaria que aporte como mínimo entre el 25% al 30% de los requerimientos calóricos y cumpla con los lineamientos técnicos nacionales PAE- del Ministerio de Educación Nacional MEN, en el municipio de El Bagre.

- Transporte de gas y transporte de los alimentos a cada uno de los establecimientos educativos del municipio de El Bagre de acuerdo a los cupos asignados y a los menús establecidos, teniendo en cuenta el manual de transporte suministrado en el presente estudio previo, para 28 días escolares.

- Empaque, embalaje y logística, para 28 días escolares.

- Suministro de gas propano a las instituciones educativas, para la preparación de los alimentos, para 28 días calendario escolar

- Kit de Aseo para los comedores escolares que constan de:

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
DETERNGENTE EN POLVO	KG
LAVA LOZA CREMA	KG
JABÓN LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS	LITRO
TOALLAS DE COCINA DESECHABLES	PAQUETE
ESCOBA	UND
TRAPERO	UND
RECOGEDOR DE BASURA	UND
BRILLOS	BOLSA
ESPONJAS METALICAS	BOLSA
ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS	PAQUETE
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	5 LITROS
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	20 LITROS
DETERGENTE BARRA, PARA MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA (KG)	KG
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS, 3 CANECAS, POR CADA RESTAURANTE ESCOLAR, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ENTREGADAS AL INICIO DEL CONTRATO	UND
BOLSA PARA BASURA TRES COLORES (BLANCA, VERDE Y NEGRA)	PAQUETE
TOALLAS REUTILIZABLES	PAQUETE

Las cantidades por sede educativa están establecidas en los estudios de costos.

- La compra de dotación del personal manipulador de alimentos:

DOTACIÓN	PRESENTACIÓN
GORRO	UND
BATA	UND
DELANTAL ANTIFLUIDO	UND
PANTALÓN ANTIFLUIDO DE ALTA CALIDAD	UND
ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	PAR
GUANTES PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	PAR
GUANTES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PAR
TAPABOCAS	UND

uno por cada manipuladora de alimentos para los 28 días de calendario escolar.

- Examen de ingreso a las manipuladoras de alimentos (examen físico, examen de laboratorio para manipuladoras frotis de uñas, frotis de garganta, coprológico) para los primeros 28 días calendario escolar.

Con todo, para el caso que nos ocupa se requiere contratar el suministro de complementos alimentarios ración preparada en sitio con los que se atenderán a los niños y niñas matriculados en básica primaria y secundaria en las diferentes Instituciones Educativas del área urbana y rural del municipio de El Bagre descritas en el cuadro “población a atender”.

PERIODO DE ATENCIÓN

El periodo de atención con los complementos alimentarios será de 28 días hábiles calendario escolar segundo semestre 2026, suministrando complementos alimentarios en las instituciones educativas de lunes a viernes, sin exceder el calendario escolar estipulado por la secretaria de Educación Departamental y Municipal para el año 2026-2

Cuadro 1. Días ejecutar convenio inicial – Calendario escolar- 2026-2

MES A EJECUTAR	**DÍAS DE ATENCIÓN**
Octubre-noviembre	28
TOTAL	**28 días**

*Después de haber firmado el acta de inicio

CRITERIO	Cupos
Cupos a atender o raciones diarias a suministrar PAE Regular Zona Urbana- Zona Rural	10.500
Número de días a atender	23

Expresado en Ración preparada en sitio

COSTO RACIÓN -PAE- CONVENCIONAL MUNICIPIO DE EL BAGRE AÑO 2026-2 / 28 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR									
MODALIDAD DE ATENCIÓN	MUNICIPIO	GOBERNACIÓN	COSTO RACIÓN GLOBAL	DÍAS DE ATENCIÓN	CUPOS	APORTE MUNICIPIO	APORTE GOBERNACIÓN	TOTAL APORTE	TOTAL RACIONES
PAE CONVENCIONAL	$ 1.646,62	$ 3.549	$ 5.195,62	28	10.500	$ 484.105.654	$ 1.043.406.000	$ 1.527.511.654	294.000
APORTE GOBERNACIÓN PARA PAGO MANIPULADORAS		$ 14.522.153,17		28			$ 406.620.289		
TOTAL						$ 484.105.654	$ 1.450.026.289	$ 1.934.131.943	294.000

POBLACIÓN A ATENDER

Se atenderá a niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las Instituciones Educativas del municipio de El Bagre, pertenecientes al SISBEN 1 y 2; así

- **DISTRIBUCION DE CUPOS EN BASE DE DATOS SIMAT PROPUESTO PARA EL AÑO 2026-2**

DISTRIBUCIÓN PAE - SEPTIEMBRE DE 2026			
Nº	INTITUCION O CENTRO EDUCATIVO	CONSECUTIVO DANE	CANTIDAD
1	COLEGIO VEINTE DE JULIO	10525000097501	933
2	E U I EL PORVENIR	10525000097502	798
3	E U I EL PROGRESO	10525000097503	294
4	E.U. LOS COMODATOS	10525000097504	264
5	LA PAZ	10525000097505	159
6	I. E. BIJAO	10525000018501	848
7	E U I PORTUGAL	10525000016903	477
8	LICEO EL BAGRE	10525000016901	711
9	C.E.R CORONCORO	10525000093203	18
10	C.E.R PINDORA	10525000093204	24
11	COLEGIO LA ESMERALDA	10525000093201	736
12	E U I NUEVA GRANADA	10525000093202	96
13	COLEGIO LAS DELICIAS	10525000033901	702
14	E U I LA VEGA	10525000033902	70
15	C. E. R. BORRACHERA	20525000059709	33
16	C. E. R. LAS DANTAS	20525000059707	99

17	C. E. R. LOS AGUACATES	20525000059702	37
18	C. E. R. LUIS CANO	20525000059704	14
19	C. E. R. QUEBRADA BAMBA	20525000059708	18
20	C. E. R. SANTA ISABEL	20525000059705	8
21	C. E. R. VILLA ABAJO	20525000059703	6
22	I. E. R. EL REAL	20525000059701	48
23	LA YE	20525000059706	13
24	E U PUERTO CLAVER	20525000002304	998
25	EL CASTILLO	20525000002308	5
26	LA RICA	20525000002302	5
27	LICEO PUERTO CLAVER	20525000002301	794
28	SANTA MARGARITA	20525000002303	11
29	SANTA TERESA	20525000002310	17
30	COLEGIO PUERTO LOPEZ	20525000173901	1056
31	E R I BOCAS DE LAS NEGRAS	20525000173905	9
32	E R LAS NEGRITAS	20525000173902	21
33	LA CAPILLA	20525000173907	43
34	VILLA GRANDE	20525000173908	5
35	ARENAS BLANCAS	20525000013903	27
36	C. E. R. EL GUAMO	20525000013934	22
37	C. E. R. LA CORONA	20525000013926	55
38	C. E. R. LOS COLONOS	20525000013933	5
39	C. E. R. MELLIZOS	20525000013915	47
40	C. E. R. MUQUI ABAJO	20525000013935	35
41	C. E. R. OCURU MEDIO	20525000013919	28
42	C. E. R. RIO VIEJO	20525000013936	61
43	C. E. R. SALTO DEL PERICO	20525000013920	63
44	C. E. R. SANTA BARBARA	20525000013937	40
45	C.E.R ALTO SABALITO	20525000013938	16
46	C.E.R CAÑO ÑEQUE	20525000013939	28
47	C.E.R EL CORAL	20525000013940	14
48	C.E.R EL PITAL	20525000013941	25
49	C.E.R SABALITO SINAI	20525000013944	24
50	C.E.R SAN CARLOS	20525000013945	38
51	C.E.R. LA ADUANA	20525000013946	35
52	C.E.R. LA AURORA	20525000013947	26
53	C.E.R. LA LLANA	20525000013948	17
54	C.E.R. LA PRIMAVERA	20525000013949	22
55	C.E.R. LA SOLA	20525000013917	18
56	C.E.R. MEDIOS DE MANICERIA	20525000013950	18
57	C.E.R. MUQUI ARRIBA	20525000013951	19

58	C.E.R. SANTA BARBARITA	20525000013952	12
59	CAÑO CLARO	20525000013904	38
60	CAÑO SECO	20525000013953	14
61	CENTRO EDUCATIVO RURAL SANTA ROSA	20525000013954	14
62	DOS BOCAS	20525000013928	24
63	EL PEDRAL	20525000013931	23
64	EL TESORO	20525000013921	10
65	I. E. R. LA ARENOSA	20525000013955	67
66	I. E. R. VILLA CHICA	20525000013901	90
67	LA CHIRITA	20525000013925	7
68	LA UNION	20525000013910	18
69	LAS CLARITAS	20525000013924	21
70	LOS TOMATES	20525000013922	48
71	PIZARRITA	20525000013907	29
72	SALTO DEL TIGRE	20525000013929	8
73	TORACHICA	20525000013909	15
74	VILLA HERMOSA	20525000013912	9
TOTALES			**10.500**

Para la selección de beneficiarios se cumplió con el estipulado por el –MEN- en los lineamientos técnicos PAE.

VALOR DE LOS APORTES DEL MUNICIPIO Y EL VALOR DEL APORTE EN ESPECIES DE LA ESAL:

EL MUNICIPIO aportará la suma de **MIL NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MILLONES CIENTO TREINTA Y UN MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y TRES PESOS M/L ($1.934.131.943).**

La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597).**

Total, aportes Municipio y entidad sin ánimo de lucro: **de DOS MIL TREINTA MILLONES OCHOCIENTOS TREINTA Y OCHO MIL QUINIENTOS CUARENTA PESOS M/L ($2.030.838.540).**

El aporte económico del municipio se destinará a:

1. Compra de alimentos para ración preparada en sitio para los 28 días calendario escolar
2. Garantizar el transporte a cada una de las instituciones educativas beneficiarias PAE, de los alimentos e insumos necesarios para el buen funcionamiento del programa para los 28 días calendario escolar.
3. Empaque, embalaje y logística para 28 días calendario escolar.

4. Suministros de pipetas de gas a todas las instituciones educativas para 28 días calendario escolar.
5. Kit de Aseo para los comedores escolares que constan de:

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
DETERNGENTE EN POLVO	KG
LAVA LOZA CREMA	KG
JABÓN LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS	LITRO
TOALLAS DE COCINA DESECHABLES	PAQUETE
ESCOBA	UND
TRAPERO	UND
RECOGEDOR DE BASURA	UND
BRILLOS	BOLSA
ESPONJAS METALICAS	BOLSA
ESPONJAS PARA LAVAR PLATOS	PAQUETE
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	5 LITROS
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5,25%	20 LITROS
DETERGENTE BARRA, PARA MANEJO DE UTENSILIOS DE COCINA (KG)	KG
KIT DE CANECAS PARA MANEJO DE RESIDUOS, 3 CANECAS, POR CADA RESTAURANTE ESCOLAR, DEBIDAMENTE IDENTIFICADAS, ENTREGADAS AL INICIO DEL CONTRATO	UND
BOLSA PARA BASURA TRES COLORES (BLANCA, VERDE Y NEGRA)	PAQUETE
TOALLAS REUTILIZABLES	PAQUETE

Las cantidades por sede educativa están establecidas en los estudios de costos.

6. La compra de dotación del personal manipulador de alimentos:

DOTACIÓN	PRESENTACIÓN
GORRO	UND
BATA	UND
DELANTAL ANTIFLUIDO	UND
PANTALÓN ANTIFLUIDO DE ALTA CALIDAD	UND
ZAPATOS ANTIDESLIZANTES	PAR
GUANTES PARA EL SERVIDO DE LOS ALIMENTOS	PAR
GUANTES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PAR
TAPABOCAS	UND

uno por cada manipuladora de alimentos para los 28 días de calendario escolar.

7. Examen de ingreso a las manipuladoras de alimentos (examen físico, examen de laboratorio para manipuladoras frotis de uñas, frotis de garganta, coprológico) por los primeros 28 días escolares.

La entidad sin ánimo de lucro aportará la suma de: **NOVENTA Y SEIS MILLONES SETECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS NOVENTA Y SIETE PESOS M/L ($96.706.597),** los cuales se invertirán en:

CANT	DESCRIPCIÓN	VALOR UND	VALOR TOTAL
2	INGENIERO Y/O TECNOLOGO DE ALIMENTOS	$ 3.500.000	$ 7.000.000
1	CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS - BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA BPM - PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO PSB	$ 1.124.259	$ 1.124.259
4	MANTENIMIENTO DE ESTUFAS Y NEVERAS	$ 132.148	$ 528.592
3	MANTENIMIENTO DE FILTROS DE AGUA DE LOS RESTAURANTES ESCOLARES	$ 400.000	$ 1.200.000
1	TRANSPORTE DE MANIPULADORAS PARA TALLERES	$ 7.000.000	$ 7.000.000
1	TRANSPORTE EQUIPO PAE DE VERIFICACION	$ 4.500.000	$ 4.500.000
1	LOGISTICA TALLERES (REFRIGERIOS Y VIDEO VID,TRANSPORTE DE MATERIALES, ALQUILER SALON PARA REUNIONES)	$ 3.000.000	$ 3.000.000
10	TERMOMETROS DIGITALES	$ 47.000	$ 470.000
2		$ 1.556.000	
5	NEVERAS 412 LTRS	$ 2.870.000	$ 14.350.000
5	ESTUFAS INDUSTRIALES DE DOS PUESTOS EN ACERO INOXIDABLE	$ 1.777.000	$ 8.885.000
5	NEVECON 533 LTRS	$ 4.118.000	$ 20.590.000
		$ 405.809	$ 0
200	PLATOS PLATICO 3 DIVISIONES	$ 7.990	$ 1.598.000
11	LICUADORAS 700 W	$ 354.900	$ 3.903.900
10	CUCHARONES EN ACERO INOXIDABLE	$ 29.900	$ 299.000
10	SANDUCHERAS 4 PUESTOS	$ 472.000	$ 4.720.000
10	RAYADOR EN ACERO INOXIDABLE GRANDE	$ 59.900	$ 599.000
200	CUCHARAS EN ACERO INOXIDABLE PARA MESA	$ 7.990	$ 1.598.000
200	CUCHILLOS GRANDES CACHA DE PLASTICO	$ 70.900	$ 14.180.000
200	VASOS PLASTICOS	$ 5.990	$ 1.198.000
	CONTRAPARTIDA	**TOTAL**	**$ 96.743.751**

Para el tema del personal manipulador de alimentos se presupuesta lo siguiente:

MODALIDAD DE CONTRATACIÓN PROYECCIÓN DE REFERENCIA	VALOR POR JORNADA	VALOR TOTAL
N° MANIPULADORAS DE 4 HORAS	$ 135.252.170	$ 406.620.289
59		
N° MANIPULADORAS DE 5 HORAS	$ 8.084.705	
3		
N° MANIPULADORAS DE 6 HORAS	$ 263.283.414	
85		

El operador deberá garantizar la vinculación del personal manipulador de alimentos que opera en los establecimientos educativos de acuerdo a las características del territorio, sin superar el total de manipuladoras establecidas (106), en el convenio. La afiliación al Sistema de Seguridad Social como cotizante 51 no es exigible la cotización al Sistema General de Salud, por encontrarse vinculados al Régimen Subsidiado o como beneficiario de Régimen Contributivo, durante los días de atención del calendario escolar.

El operador debe estar al día con los pagos de remuneración del personal manipulador de alimentos, relación de horas laboradas, las respectivas planillas de seguridad social como cotizante 51, garantizando los pagos de manera oportuna a través de mecanismos electrónicos para efectos de transparencia, trazabilidad y verificación de cumplimiento, consolidando los respectivos soportes de pago.

Los pagos que realizara el operador a las manipuladoras de alimentos (pensión, ARL, cesantías, parafiscales, intereses de cesantías, prima, vacaciones) se relacionan en el siguiente cuadro:

VARIABLES	
Descripción	**%**
% IBC 1-7 Días	25%
% IBC 8-14 Días	50%
% IBC 15-21 Días	75%
% IBC 22 Días	100%
Porcentaje Pensión	12%
Porcentaje Caja Compensación	4%
Cesantias Dia (8,33%)	8,33%
Interes de Cesantias (1%)	1%
Prima Dia (8,33%)	8,33%
Vacaciones (4,17)	4,17%
ARL (2,436%)	2,436%
Salario Mínimo	$ 1.750.905
Auxilio Transporte Mes	$ 249.095
Auxilio Transporte Dia	$ 8.303
Días Mes	30
Otros*	21,5%
Proyección Hora/Mes desde el mes de Julio	
Hora Mes	210
Valor Hora\Mes	$ 8.338,0

TOTAL MANIPULADORAS	HORA\DÍA	DÍA\MES	TOTAL REMUNERACIÒN	VALOR DIA	VALOR HORA
1	4	1	$ 177.802	$ 177.802	$ 44.451
1	5	1	$ 191.654	$ 191.654	$ 38.331
1	6	1	$ 205.507	$ 205.507	$ 34.252
1	7	1	$ 219.360	$ 219.360	$ 31.338
1	8	1	$ 236.380	$ 236.380	$ 29.548
1	4	2	$ 242.906	$ 121.453	$ 30.364
1	5	2	$ 270.612	$ 135.306	$ 27.062
1	6	2	$ 298.321	$ 149.161	$ 24.861
1	7	2	$ 326.026	$ 163.013	$ 23.288
1	8	2	$ 360.065	$ 180.033	$ 22.505
1	4	3	$ 308.013	$ 102.671	$ 25.668
1	5	3	$ 349.571	$ 116.524	$ 23.305
1	6	3	$ 391.132	$ 130.378	$ 21.730
1	7	3	$ 432.692	$ 144.231	$ 20.605
1	8	3	$ 483.752	$ 161.251	$ 20.157
1	4	4	$ 373.120	$ 93.280	$ 23.320
1	5	4	$ 428.528	$ 107.132	$ 21.427
1	6	4	$ 483.945	$ 120.987	$ 20.165
1	7	4	$ 539.358	$ 134.840	$ 19.263
1	8	4	$ 607.436	$ 151.859	$ 18.983

Aporte Municipio: **$1.934.131.943**
Aporte ESAL: **$96.706.597**

Valor total: **$2.030.838.540**

_____
NOMBRE DEL PROPONENTE

_____
FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL O
PERSONA NATURAL
CC. o NIT

(Es obligatoria la presentación de este formato con la propuesta).

FORMATO Nº 3

MULTAS O SANCIONES

SEÑORES
MUNICIPIO DE EL BAGRE
E.S.M.

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026.

Nº	CONTRATO	RESOLUCIÓN MULTA	FECHA DE EJECUTORIADA LA MULTA	RESOLUCIÓN SANCIÓN	FECHA DE EJECUTORIADA LA SANCIÓN

Yo _____ identificado con Cédula de Ciudadanía No _____ declaro bajo la gravedad de juramento que la firma que represento no ha sido objeto de multas y/o sanciones a consecuencia de incumplimientos cualquiera sea su denominación, durante los últimos _____ (_____) años.

_____ _____

NOMBRE DEL PROPONENTE

REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL

C.C. o NIT

(Es obligatoria la presentación de este formato con la propuesta).

FORMATO N° 4
RELACIÓN DE EXPERIENCIA HABILITANTE

SEÑORES
MUNICIPIO DE EL BAGRE
E.S.M.

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026.

EXPERIENCIA HABILITANTE:

No.	NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA CONTRATANTE	CERTIFICACIÓN (Señale sí la entidad que la otorga es Pública o Privada)	CONTRATO No.	OBJETO	VALOR

_____

NOMBRE DEL PROPONENTE

REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL C.C. o NIT

FORMATO N° 5

INHABILIDADES E INCOMPATIBILIDADES

CERTIFICADO

Yo, _____ en calidad de representante legal de _____ o persona natural, con NIT/ C.C. _____ de _____ certifico bajo la gravedad de juramento que para el presente proceso no me encuentro incurso en ninguna inhabilidad e incompatibilidad que expresa la invitación del proceso.

Para constancia

_____-
Rte. Legal

Nit / C.C.

Tel

Correo

FORMATO N° 6

MODELO COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Proceso de Contratación: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026.

El suscrito _____identificado con la C.C. _____en mi calidad de representante legal de _____, manifiesto en mi nombre y en nombre de [nombre del Proponente] que:

1. Apoyamos la acción del Estado colombiano y de la Entidad Contratante para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.
2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación No _____
3. Nos comprometemos a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Entidad Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o tercero.
4. Nos comprometemos a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación No. _____
5. Nos comprometemos a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación No. ____nos soliciten los organismos de control de la Republica de Colombia.
6. Nos comprometemos a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.
7. Conocemos las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los días "<campo editable»" del mes de "<campo editable»" de 20"<campo editable»".

_____
Firma representante legal del Proponente
Nombre.
Cargo:
Documento de Identidad.

Los representantes de los integrantes del Proponente plural deben suscribir el presente documento.

FORMATO 7 — MANO DE OBRA LOCAL Y PRIORIZACIÓN DE COMPRA DE ALIMENTOS A NIVEL LOCAL.

Señores
[NOMBRE DE LA ENTIDAD]
[Dirección de la Entidad]
[Ciudad]

REFERENCIA: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026.

Estimados señores:

"[Nombre del representante legal del Proponente]" en mi calidad de Representante Legal de "[Nombre del Proponente]" en adelante el "Proponente", manifiesto bajo la gravedad del juramento que, en caso de resultar adjudicatario, incorporaré al contrato el porcentaje el personal necesario para la logística, empaque, transporte y distribución de alimentos que sea mano de obra local y que hayan recibido por lo menos una (1) capacitación en el área de manipulación de alimentos debidamente certificada por la autoridad competente, y manifiesto mi compromiso de priorizar la compra de alimentos a nivel local

El cumplimiento de esta obligación será acreditado durante la ejecución del contrato mediante la presentación de las cédulas de ciudadanías y hoja de vida del personal de mano de obra local. Adicionalmente, el contratista, a partir de la ejecución del contrato, deberá presentar mensualmente una declaración expedida por su representante en la que conste las compras locales.

Atentamente,

Nombre del Proponente _____

Nombre del Representante Legal _____

C. C. No. _____ de _____

Dirección de correo _____

Correo electrónico _____

Ciudad _____

_____

[Firma del proponente o de su Representante Legal]

FORMATO N° 8
RELACIÓN DE EXPERIENCIA PARA FACTORES DE EVALUACIÓN (PUNTAJE)

SEÑORES
MUNICIPIO DE EL BAGRE
E.S.M.

ASUNTO: PROCESO DE SELECCIÓN SEGÚN DECRETO 092/2017 No. 005 de 2026.

EXPERIENCIA PARA FACTORES DE EVALUACIÓN (PUNTAJE)

No.	NOMBRE DE LA ENTIDAD O EMPRESA CONTRATANTE	CERTIFICACIÓN (Señale sí la entidad que la otorga es Pública o Privada)	CONTRATO No.	OBJETO	VALOR

_____

NOMBRE DEL PROPONENTE

REPRESENTANTE LEGAL O PERSONA NATURAL C.C. o NIT